INSTRUCCIONES

PROCESADOR DE ALIMENTOS FP 350

MODELO FP350 ML-104586

HOBART CORPORATION

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma
Tlalnepantla, Edo de México
Tel: 50-62-82-00

www.hobart.com.mx

F-19353 Rev E (agosto 2008)

Tabla de contenidos

GENERAL 3
INSTALACIÓN 3
Retiro de empaque 3
Ubicación 3
Conexiones eléctricas 3

OPERACIÓN 5
Controles (Fig.1) 5
Cómo colocar y retirar el empujador de producto 5
Como instalar y quitar los discos cortadores 6
Uso de la tolva de alimentación 7
Uso del tubo de alimentación 7

LIMPIEZA 8
Guía de discos cortadores 9

MANTENIMIENTO 11
Cambio de los discos cubeadores 11

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 12
Servicio 12

Instalación, operación y cuidado del PROCESADOR DE ALIMENTOS FP 350

GUARDE ESTE MANUAL

GENERAL

El procesador de alimentos FP350 se usa para rebanar, rallar, cortar en tiras, en julianas y en cubos vegetales, frutas y quesos. Para este equipo, están disponibles mesas de trabajo, soportes de discos para la pared y una amplia variedad de discos cubeadores, rebanadores y ralladores.

INSTALACIÓN

RETIRO DE EMPAQUE

Después de retirar el empaque del equipo, revise si hubo algún daño. En caso de que el equipo esté dañado, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega.

Antes de la instalación, pruebe el servicio eléctrico para asegurarse que concuerda con las especificaciones de la placa de datos del equipo.

No levante el procesador con alguna parte extendida o con bisagras. Levántelo sólo con la manija posterior y frontal (Fig. 1).

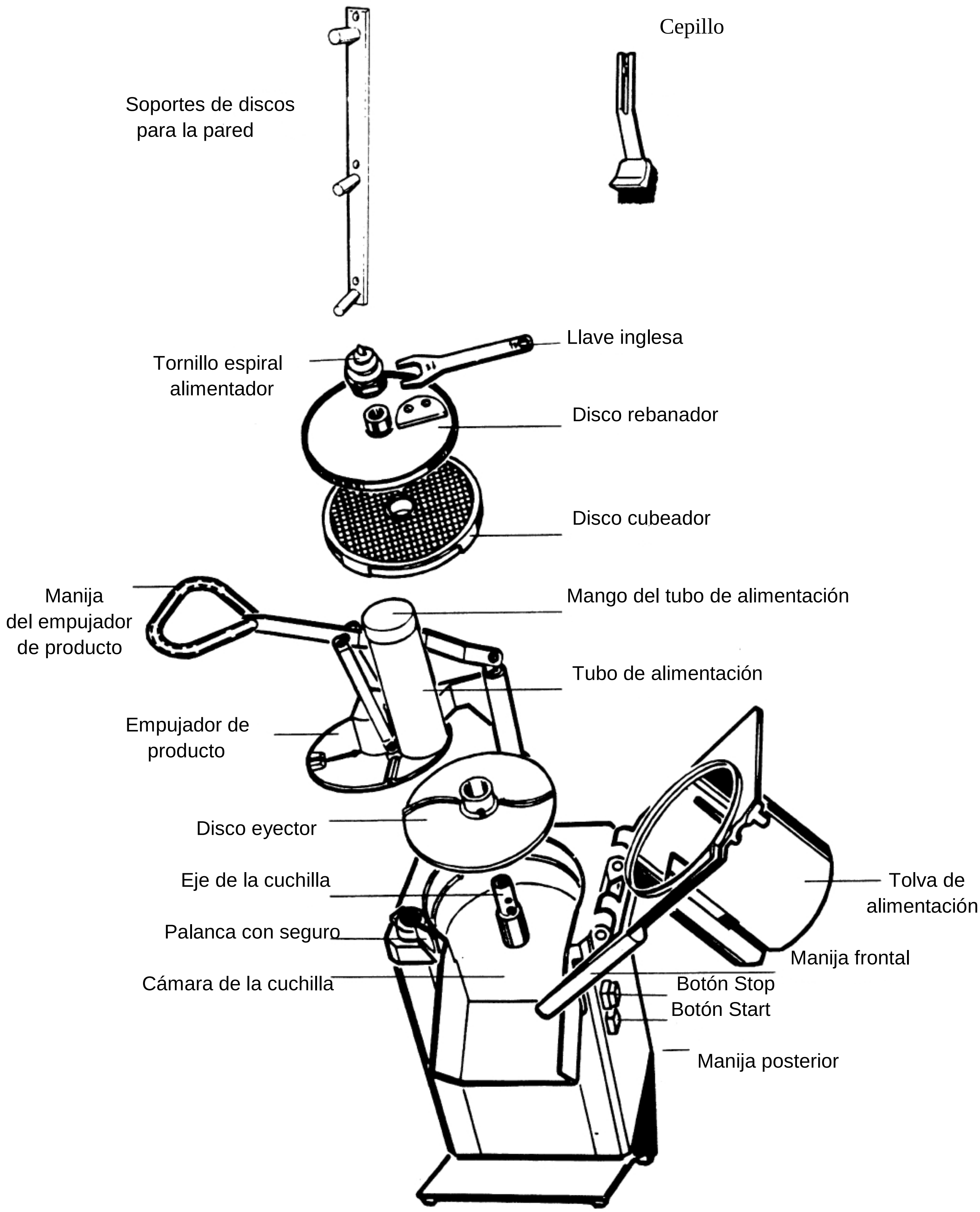
UBICACIÓN

El procesador debe operarse en una superficie alta adecuada. Puede usarse una charola (que no vende Hobart) para que ahí caiga el producto de la tolva de salida.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN **El cable de alimentación eléctrico tiene una clavija a tierra de tres puntas que debe conectarse al contacto adecuado. Si el contacto no es el correcto, llame al electricista. Recuerde no quitar la punta a tierra de la clavija.**

DATOS ELÉCTRICOS				
Modelo	**Voltios**	**Hertz**	**Fase**	**Amperes**
FP350	120	60	1	10


Cepillo
Soportes de discos
para la pared
Llave inglesa
Tornillo espiral
alimentador
Disco rebanador
Disco cubeador
Manija
del empujador
de producto
Mango del tubo de alimentación
Tubo de alimentación
Empujador de
producto
Disco eyector
Eje de la cuchilla
Palanca con seguro
Cámara de la cuchilla
Tolva de
alimentación
Manija frontal
Botón Stop
Botón Start
Manija posterior

OPERACIÓN

ADVERTENCIA **Las cuchillas del equipo son giratorias; así que no meta las manos y use siempre el empujador de producto.**

Es necesario armar de forma adecuada el equipo incluyendo los discos cortadores para la operación del procesador de alimentos. (Figuras 1 y 2). Vaya a la Guía de discos de corte para conocer los tamaños de los discos y seguir las instrucciones de operación.

CONTROLES (Fig.1)

START (Verde): Apriételo para prender el equipo STOP (rojo): Apriételo para detenerlo.
Los interruptores de seguridad evitan que el equipo funcione cuando la tolva de alimentación está fuera de su lugar o el empujador de producto está levantado. Si los interruptores no funcionan como se describe, llame a la oficina de servicio de Hobart.

Durante la operación, cuando el empujador de producto está completamente levantado, el equipo se detendrá y permitirá que el empujador de producto gire de izquierda a derecha para la carga. Para continuar con la operación, gire el empujador de producto de derecha a izquierda hasta que esté arriba de la tolva de alimentación. Cuando el empujador de producto baje hacia la tolva, se reiniciará el procesador. No necesita apretar el botón Start salvo que se presione el botón Stop. Siempre apriete el botón Stop antes de cambiar los discos o limpiar el equipo.

CÓMO COLOCAR Y RETIRAR EL EMPUJADOR DE PRODUCTO

1.- Para colocar el empujador de producto, debe sostenerlo como se muestra en la Figura 2 y girarlo hacia la izquierda del equipo (viendo el equipo de frente). Introduzca el eje del empujador contra el soporte del procesador de alimentos.

2.- Empújelo en el eje con la mano derecha hasta su tope (Fig.3). El perno en el eje del empujador debe deslizarse en la muesca del soporte.

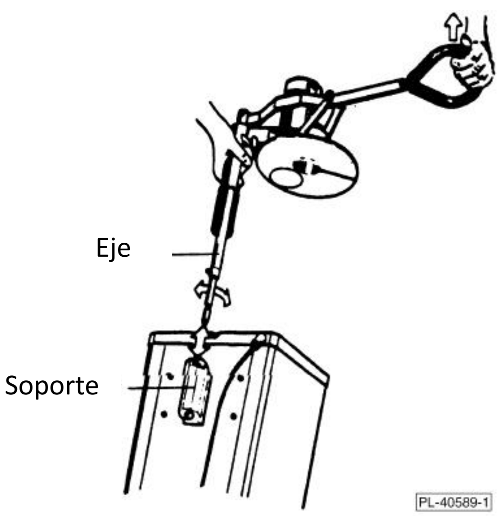


Fig. 2

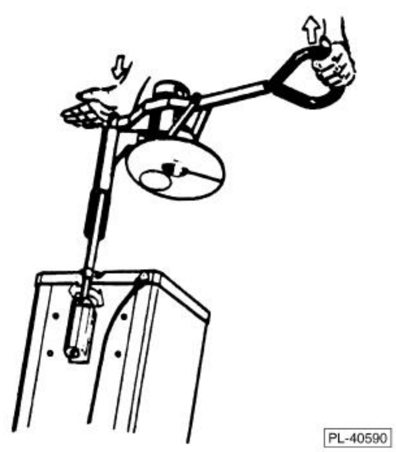


Fig. 3

3.- Para quitar el empujador, sosténgalo de la manija; levántelo y gírelo a la izquierda para que la tolva de alimentación esté en la posición abierta.
4.- Sujete el empujador con las manos (Fig. 2).
5.- Gírelo hasta que el perno del eje se salga de la muesca del soporte y jálelo hacia arriba con la mano derecha.

CÓMO INSTALAR Y QUITAR LOS DISCOS CORTADORES
Cortes en rebanadas, ralladuras, cubos y julianas

1.- Con la manija del empujador, levántelo y gírelo hacia la izquierda para que la tolva esté en posición abierta.
2.- Gire la palanca con seguro hacia la derecha a para liberar la tolva de alimentación y levante la tolva hacia la derecha
3.- Coloque el disco eyector en el eje de la cuchilla; presiónelo y gírelo hasta que esté en una posición cerrada.
4.- Seleccione el disco cortador apropiado para el trabajo que va a realizar; colóquelo y gírelo hasta que éste asegurado.
5.- Introduzca el tornillo espiral alimentador y gírelo de derecha a izquierda en el centro del disco cortador.
6.- Baje la tolva de alimentación y gire la palanca con seguro hacia la izquierda.

Para cortes en cubos y hacer papas a la francesa
1.- Siga los pasos del 1 al 3.
2.- Cuando corte en cubos, coloque el disco adecuado (Vea la guía de discos cortadores) en la cámara de la cuchilla y gírelo de izquierda a derecha hasta que llegue a su tope.

Nota: Cuando corte papas a la francesa, coloque el disco para papas en la cámara de la cuchilla y gírelo de izquierda a derecha hasta su tope. Para obtener los mejores resultados de corte, se deben poner las cuchillas del disco para papas y las papas de la forma en que se muestra en la Figura 5.

3.-Elija el disco de corte adecuado; colóquelo en el eje y gírelo hasta que esté asegurado.
4.- Inserte el tornillo espiral alimentador y gírelo de derecha a izquierda.
5.- Baje la tolva de alimentación y gire la palanca con seguro hacia la izquierda.

Si hace una combinación equivocada del disco cubeador y rebanador (Vea la guía de discos cortadores), sucederá lo siguiente:

- No se podrá cerrar la tolva de alimentación
- El espacio entre el disco cubeador y el rebanador será muy grande y ocasionará cortes pobres.

CÓMO QUITAR LOS DISCOS CORTADORES

1.- Con la manija del empujador de producto, levante y gire el empujador a la izquierda para que esté en posición abierta la tolva de alimentación.
2.- Baje la palanca con seguro y abra la tolva.
3.- Afloje el tornillo espiral alimentador de izquierda a derecha con la llave inglesa que viene con el equipo
4.- Quite el disco(s) cortador y el disco eyector**.**

USO DE LA TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Después de que se levanta el empujador de producto, los productos preparados como papas, zanahorias, cebollas, lechugas, col, etc. pueden colocarse en la tolva (Fig.4).

Cuando corte papas a la francesa con el disco para cortes en julianas, ponga las papas contra la pared divisora (Fig. 5). Las papas pueden apilarse para cortar varias a la vez. Para obtener resultados consistentes, acumule el producto contra la pared divisora de la tolva y haga sólo una pila.

La tolva también se usa para rebanar productos como limas o jitomates. Ponga el producto contra la pared divisora. Para tener los mejores resultados, se recomienda que quite las puntas y los rabitos de productos como limones, limas o cebollas y que se haga una presión ligera del empujador de producto. Coloque los productos en la tolva en posición perpendicular para el corte deseado.

USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN

Use el tubo de alimentación cuando corte alimentos largos como pepinos, poro, zanahorias, etc. (Fig. 7). Dado que el procesador de alimentos no se detiene cuando se quita el tubo de alimentación, puede utilizar el tubo para la alimentación o los cortes continuos. Siempre utilice el tubo para empujar los productos.

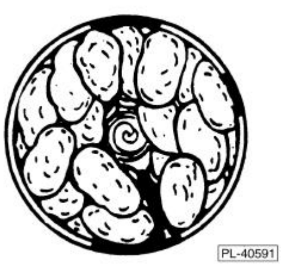


Fig. 4

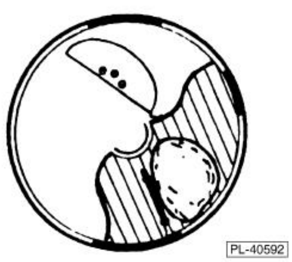


Fig.5

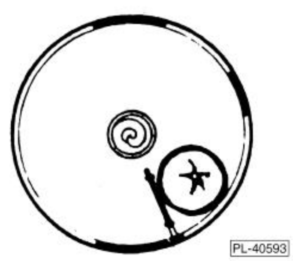


Fig. 6

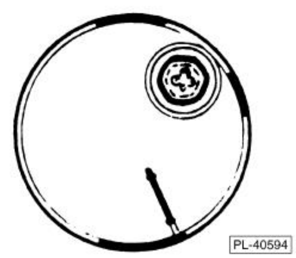


Fig. 7

LIMPIEZA

ATENCIÓN **Apague y desconecte el equipo antes de limpiarlo.**
Limpie el equipo después de usarlo; quite todas las piezas removibles y lávelas con agua tibia; séquelas con un trapo limpio y suave.

NOTA: Puede haber decoloración si deja que los jugos de los alimentos se sequen en el equipo. Nunca lave los discos cortadores y otras partes de aluminio con soluciones altamente alcalinas o con agua demasiado caliente, ya que esto puede causar oxido (negro) en el aluminio. No use fibras u objetos filosos para limpiar la superficie del procesador, porque se decolorará. Las superficies rayadas son difíciles de limpiar. No deje las cuchillas en agua cuando no las use y nunca limpie el equipo con mangueras a alta presión y equipos de inyección a vapor ni lave sus partes desmontables en lavalozas.

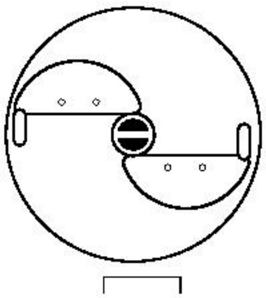
Para el manejo seguro y el acceso fácil, siempre guarde los discos cortadores en los soportes de discos para la pared.

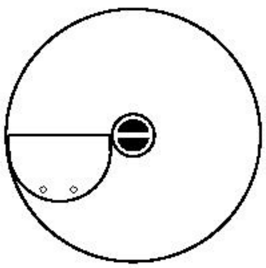
1. Quite el tubo empujador y lávelo con agua tibia.
2. Retire el empujador de producto y la tolva de alimentación y lávelos con agua tibia.
3. Quite el disco de corte.
4. Si está usando el disco cubeador, empuje los restos de alimentos desde la parte superior con el cepillo de nilón antes de retirarlo. Si empuja los residuos desde la parte inferior del disco, lo dañará.
5. Saque el disco cubeador y el disco eyector y lávelos con agua tibia.
6. Limpie la cámara de la cuchilla con un trapo húmedo y séquela.
7. Coloque los discos en el soporte de discos; instale el disco eyector en el eje de la cuchilla, presiónelo y gírelo hasta que esté cerrado.

8.- Vuelva a poner la tolva de alimentación y el empujador de producto.

GUÍA DE DISCOS DE CORTE   Las medidas en fracciones están en pulgadas

Discos rebanadores





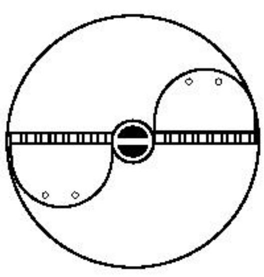
Use los discos rebanadores finos y estándar para rebanar productos y hacer cubos.

Para rebanar productos suaves como el jitomate, use el disco rebanador fino y no el estándar.

Disco rebanador fino	1/16 (1.5 mm)	
Disco rebanador fino	1/8 (3 mm)	
Disco rebanador fino	5/32 (4 mm)	
Disco rebanador fino	7/32 (6 mm)	
Disco rebanador fino	3/8 (10 mm)	
Disco rebanador estándar	3/8 (10 mm) HD	Rebana productos firmes; úselo con el disco cubeador de 3/8” (10 mm)
Disco rebanador fino	9/16 (14 mm)	Cuando utilice este disco con el disco cubeador, use sólo el disco cubeador de ¾” (20 mm)

Disco para cortes en ondas	Disco para cortes en ondas 3/16 CR (4.5 mm)	Corte en ondas alimentos y vegetales (papas, zanahorias y carne)

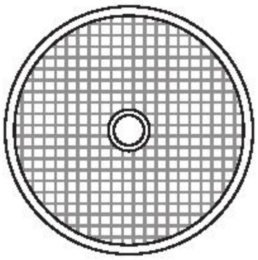
Discos para cortes en julianas



Disco para corte en julianas	3/32 (2.5 mm)
Disco para corte en julianas	3/16 (4.5 mm)
Disco para corte en julianas	7/32 (6 mm)
Disco para corte en julianas	3/8 (10 mm)

Disco cubeador y para hacer papas a la francesa

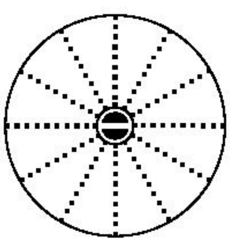
El disco cubeador recomendado corta productos en cubos. La dimensión del disco debe ser igual o mayor a la dimensión del disco rebanador.



Disco cubeador	9/32 (7.5 mm)	Úselo con el disco rebanador fino de 7/32 (6mm), 5/32 (4 mm), 1/8 (3mm) 1/16 (1.5 mm)*
Disco cubeador	3/8 (10 mm)	Úselo con el disco rebanador estándar de 3/8 (10 mm), 7/32 (6 mm), 5/32 (4 mm) 1/8 (3 mm)*
Disco cubeador	1/2 (12.5 mm)	Úselo con el disco rebanador estándar de 3/8 (10 mm), 7/32 (6 mm), 5/32 (4 mm) 1/8 (3 mm)*
Disco cubeador	5/8 (15 mm)	Úselo con el disco rebanador estándar de 3/8 (10 mm), 7/32 (6 mm), 5/32 (4 mm) 1/8 (3 mm)*
Disco cubeador	3/4 (20 mm)	Úselo con el disco rebanador fino de 9/16 (14 mm)
Disco rebanador para hacer papas a la francesa	3/8 (10 mm)	Úselo con el disco rebanador estándar de 3/8 (10 mm)

*****Los productos suaves pueden rebanarse en cubos con cuchillas más delgadas que con las cuchillas recomendadas.

Discos pulverizadores y ralladores



Disco pulverizador fino		Pulveriza papas para hacer tortitas de papas, rábanos para hacer salsas de rábano, pan y queso parmesano duro.
Disco rallador	1/16 (1.5 mm)	Ralla zanahorias, pan, almendras y nueces
Disco rallador	3/32 (2 mm)	Ralla zanahorias, pan, almendras y nueces
Disco rallador	1/8 (3 mm)	Ralla zanahorias, pan, almendras y nueces
Disco rallador	3/16 (4.5 mm)	Ralla zanahorias, pan, almendras, nueces y queso suave para pizzas
Disco rallador	7/32 (6 mm)	Ralla zanahorias, pan, almendras, nueces y queso suave para pizzas
Disco rallador	5/16 (8 mm)	Ralla zanahorias, col, pan, almendras, nueces queso suave para pizzas

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN **Apague y desconecte el equipo antes de hacer el mantenimiento.**

Revise todos los días el equipo para verificar que está trabajando de forma correcta. Los discos deben estar limpios, intactos y afilados.

El eje de la cuchilla debe lubricarse con regularidad con aceite mineral y no con aceite de cocina.

CAMBIO DE LOS DISCOS CUBEADORES

Dependiendo del uso, los discos cubeadores pierden el filo por el desgaste con un promedio de durabilidad de 8 a 18 meses. Estos discos no pueden afilarse, por lo que tendrá que cambiarlos. Hobart le puede vender estos discos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Falla	Posible causa	Posible solución
El equipo no funciona.	La tolva de alimentación no está en su lugar.	Cerciórese que la tolva esté cerrada.
	El empujador de producto o la tolva de alimentación no están en su lugar de operación	Coloque el empujador de producto en su lugar.
	El empujador de producto está fuera de la tolva de alimentación	Póngalo en su lugar.
	El fusible o el interruptor de circuitos obstruyen el paso de la electricidad.	Revise que los fusibles no estén fundidos o que tengan el amperaje correcto.
	La conexión o el cable están rotos.	Desconecte el equipo y llame a la oficina de servicio de Hobart
El equipo se detiene mientras está operando y no se reinicia.	El empujador del producto está levantado.	Gírelo hacia su lugar de operación.
	El fusible o el interruptor de circuitos obstruyen el paso de la electricidad	Revise que los fusibles no estén fundidos o que tengan el amperaje correcto
	El motor está sobrecargado y la protección térmica del motor ha apagado el equipo.	Esta protección permitirá que el motor se reinicie cuando se haya enfriado.
Sale poco producto o los cortes no son los adecuados	Está usando un disco rebanador incorrecto.	Vaya a la Guía de discos de corte
	Hay una combinación errónea del disco cubeador y del disco rebanador (el espacio entre los dos disco es muy grande).	Vaya a la Guía de discos de corte
	Hay problemas con las cuchillas o el disco rallador	Verifique que las cuchillas o los discos ralladores estén afilados e intactos.
	La presión de alimentación es demasiado pesada	Siempre y cuando las navajas y los discos pulverizadores estén afilados, todo lo que se requiere es una ligera presión para obtener los mejores cortes.
	Hay formación de alimentos debajo del disco cortador tal vez a que el disco eyector no está en su lugar o el contenedor está lleno.	Cerciórese que el plato eyector siempre esté instalado cuando se haga los cortes.
El disco rebanador está atorado en el eje	Hay formación de alimentos debajo del disco cortador, del disco cubeador o del disco para cortar papas	Con un poco de fuerza, gire con cuidado el disco cortador de izquierda a derecha

SERVICIO

Llame a la oficina de servicio de Hobart para cualquier reparación o ajuste que necesite su equipo Puede solicitar contratos de servicio a largo plazo para este y otros equipos Hobart.